

Salpicón de marisco **ultracongelado**

Cod. Producto
10035



Información de Venta:

Unidad de Venta:	2 kg	Presentación:	2 x 1 kg	Formato:	1 kg
EAN 14 Máster:	18411530100358	EAN 13 Envase:	8411530100351	Punto Verde:	No

Información del Producto:

Ingredientes:

Marisco 29% (cola de gamba listada (sal, antioxidante E-331), carne de mejillón, pulpo cocido), pimiento verde, pimiento rojo, cebollita, surimi sabor cangrejo (carne de pescado 42%, azúcar, estabilizantes (E-420, E-452), agua, almidón de trigo, clara de huevo, aceite de girasol, sal, aroma de cangrejo, potenciador del sabor glutamato monosódico, colorantes (E-120, E-160c))

Alérgenos:

Contiene huevo, pescado, crustáceos, cereales con gluten y moluscos. Elaborado en una fábrica que trabaja con frutos de cáscara, leche, soja, apio y sulfitos.

Origen: España

Modo de Empleo:

MODO DE EMPLEO: Descongelar en la parte baja del frigorífico hasta una completa descongelación, aderezar con su salsa preferida y servir.

INSTRUCCIONES PARA LA DESCONGELACIÓN (250 g):

En microondas (850 W). Coloque el producto en el microondas de 4 a 5 minutos, en la posición "descongelación". Remueva el producto para conseguir una descongelación uniforme.

Conservación:

En frigorífico: 24 horas. En congelador a -18°C: 24 Meses

Este producto NO contiene ningún ingrediente procedente de organismos modificados genéticamente, de acuerdo con la aplicación de los reglamentos CE1829/2003 y 1830/2003

Producto no Irradiado

Todos los envases de este producto han sido pasados por el detector de metales utilizando como testigos de verificación Férrico 2'5 mm, No Férrico 2'5 mm y 3mm inoxidable

Información Nutricional:

Valor Energético	Proteínas	Hidratos de Carbono	Grasas
74 kcal /100 g --- 314 kJ/100 g	10,12 g	5,19 g	1,45 g

Salpicón de marisco **ultracongelado**



Cod. Producto
10035

Formato:

Información Palet:

Nº Cajas Palet: 200 Capas Palet: 16 + 8 Base Palet: 12 Formato Palet: 80 x 120 Peso Palet: 400 kg

Información Envase:

Descripción Envase: Medidas Envase: Peso Envase (Vacio): Envase apto para uso alimentario
Caja Salpicon Marisco 2 kg 322 x 205 x 93 mm 170 g X

Información Máster:

Descripción Máster: Medidas Máster: Peso Máster (Vacio): Peso Máster:
NP NP NP 2 kg

Tabla de Control de Alérgenos:

Constituyendo	Presente en el Producto	Presente en el mismo establecimiento de fabricación
El cacahuete o sus derivados, por ejemplo fragmentos, proteína en aceite, manteca, harina de cacahuete		
Frutos de cáscara es decir, almendras(<i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas(<i>Corylus avellana</i>), nueces (de nogal)(<i>Junglas regia</i>),anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas, castañas de para (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachos,(<i>Pistacia vera</i>), nueces de macadamia y nueces de australia (<i>Macadamia ternifolia</i>) y productos derivados		X
Las semillas de sésamo o sus derivados a base de granos de sésamo, por ejemplo, pasta, aceite, etc.		
La leche o sus derivados, por ejemplo Lactosa,caseina,polvo,etc		X
Los huevos o sus derivados, por ejemplo yema y/o claras en polvo, las proteínas de huevo y productos a base de huevo.	X	
El pescado y sus derivados, por ejemplo, proteínas y productos a base de pescado	X	
Los crustáceos incluido cangrejo, gamba, bogavante...	X	
La soja o sus derivados, por ejemplo aceite, lectinina, tofu, proteínas y productos derivados.		X
Cereales que contengan gluten es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut, (o sus variedades híbridas) y productos derivados	X	
Apio y derivados		X
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO ₂		X
Mostaza o sus derivados		
Altramuces y productos a base de altramuces.		
Moluscos (incluidos caracol, almejas, ostras, vieiras o sus derivados...) y productos a base de moluscos.	X	

Salpicón de marisco **ultracongelado**

Cod. Producto

10035



Información Microbiológica:

Coliformes Totales	Escherichia Coli	Salmonella spp	Listeria monocytogenes
n=5, c=2, m=10E+03, M=10E+04 ufc/g	n=5, c=2, m=10, M=10E+02 ufc/g	n=5, c=0, Ausencia / 25 g	n=5, c=2, m=10, M=10E+02 ufc/g

Información organoléptica:

Color:

Característico del producto

Sabor:

A mar

Olor:

Característico del producto

Textura:

Firme